

TAGLIATA FÜR ZWEI

FÜR 2 PERSONEN

2 EL natives Olivenöl extra und etwas mehr zum Bestreichen
½ TL Chiliflocken
1 TL getrockneter Oregano
1 knapper TL Fleur de Sel oder ½ TL Kochsalz
2 TL Rotweinessig
1 Rumpsteak (etwa 300 g)
250 g Kirschtomaten, halbiert
einige Zweige frischer Oregano zum Servieren (nach Wunsch)

Eine gusseiserne, schwere beschichtete Pfanne oder eine Grillpfanne erhitzen.

In einer kleinen Schale, in die das Steak später knapp hineinpasst, Olivenöl, Chiliflocken, getrockneten Oregano, Salz und Rotweinessig miteinander vermischen.

Das Steak leicht mit dem Öl bestreichen und in der heißen Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten anbraten, dann in die Schale mit der Chilimarinaade legen und ebenfalls nach 2 Minuten wenden. Ihr Steak wird blutig sein, aber das soll es auch – obwohl ich Sie nicht daran hindern werde, es länger zu braten.

Das marinierte Steak auf ein Brett legen, und während es darauf wartet, aufgeschnitten zu werden, die Kirschtomaten mit der aufgeschnittenen Seite nach unten in die Marinade legen. Das Steak diagonal in dünne Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte oder zwei Tellern anrichten.

Die Tomaten in der Marinade schwenken und leicht zerquetschen, dann zusammen mit der Marinade, über die Fleischstreifen gießen. Ein paar Blätter frischen Oregano darüberstreuen, wenn Sie welche haben, und sofort servieren. ■

